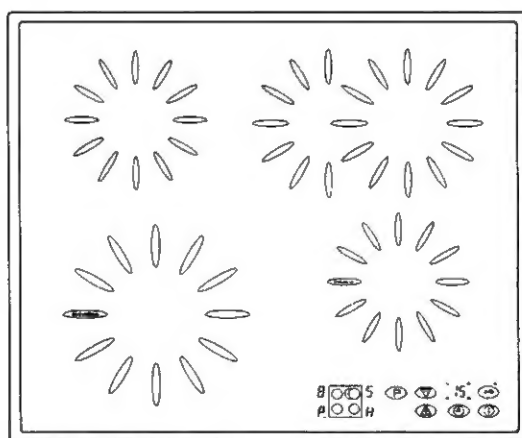


Husqvarna



Glasskeramisk-induksjonsplatetopp



QHC 901 N

Kjære kunde !

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Vær spesielt oppmerksom på kapittelet "Sikkerhet" på de første sidene.

Oppbevar denne bruksanvisningen, slik at den kan konsulteres senere. Gi bruksanvisningen videre til den nye eieren ved et eventuelt videresalg av komfyren.



Ved hjelp av advarselstrekanten og/eller signalford (Advarsel!, Forsiktig!, OBS!) fremheves informasjon som er viktige for din egen sikkerhet eller for apparatets funksjonsdyktighet. Det er absolutt nødvendig at disse overholdes.



Dette tegnet leder deg frem skritt for skritt ved betjeningen av apparatet.



Etter dette tegnet får du supplerende informasjon angående betjening og praktisk bruk av apparatet.



Med dette tegnet er tips og henvisninger om økonomisk og miljøvennlig bruk av apparatet avmerket.

Ved eventuelle feil se kapittelet "Hva må gjøres hvis...".

Ved tekniske problemer står vår Servicekontakt i nærheten av deg gjerne til disposisjon. Kontakt butikken der apparatet ble kjøpt. Se også avsnittet "Service".

Innhold

Bruksanvisning

Kære kunde!	2
Sikkerhet	4
Deponering	5
Deponering av emballasje	5
Henvisninger om deponering	5
Før første bruk	5
Forbehandling	5
Beskrivelse av komfyren	6
Utstyr kokeplate	6
Betjeningspanel	6
Apparatets viktigste egenskaper	7
De digitale displays	7
Sikkerhetsutkopling av varmesone	8
Sikkerhetsutkopling på grunn av væske	8
Fordeler ved rengjøring av induksjonskokesone	8
Funktion og bruk af induktions-kogezoner	9
TOUCH-CONTROL-sensorfelter	9
Innkobling av komfyrtoppen	9
Ukopling av komfyrtoppen	9
Valg av varmesone	9
Valg av varmetrinn	10
Inn- utkopling av den ovale varmesonen	10
Slå kokesone av	10
Koke uten oppkokingsautomatikk	10
Lage mat med oppkokingsautomatikk	10
Dobbelt kokesone av og på	11
Restvarmevarsler	11
Aktivere Booster-funksjonen	12
Låse / åpne betjeningspanelet	12
Timer	13
Bruk, tabeller tips	15
Kokekar for hurtigplater	15
Generelle henvisninger	15
Kokekar for induksjonsvarmesoner	15
Automatisk kjelegjenkjenning	16
Kontrollere om kokekaret er egnet	16
Kjelestørrelse	16
Tips om energisparing	17
Tabeller	18
Service og reservedele	19

Rengjøring og vedlikehold	20
Glasskeramikkflate	20
Lett tilsmussing	20
Tilsmussing som sitter fast	20
Spesiell tilsmussing	21
Sukker	21
Mørke flekker, dekorskader	21
Riper i glasskeramikkflaten	21
Kokefeltssramme	21

Hva må gjøres	22
----------------------	-----------

Garanti	26
----------------	-----------

Monteringsveiledning

Installasjonsanvisning	23
Sikkerhetsinstrukser	23
Innbyggning i kjøkkenbenkplate	23
Elektrisk tilkopling	25
Tekniske data	26

Sikkerhet

Dette apparatets sikkerhet svarer til teknikkens anerkjente regler og gjeldende lov om sikkerhet på apparater. I tillegg anser vi oss, i egenskap av produsent, forpliktet til å gjøre deg fortrolig med følgende sikkerhetsinstruksjoner.

Elektrisk sikkerhet

- Montering og tilkopling av det nye apparatet skal kun utføres av autorisert elektriker.
- Reparasjoner på apparatet skal kun utføres av fagfolk. Ved ukyndige reparasjoner kan det oppstå alvorlige farer. Henvend deg til vår kundeservice eller til spesialisert forhandler hvis det er nødvendig med reparasjon.



Følg disse instruksjonene. I motsatt fall tapes garantien ved skader.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Damit wird der vom VDE geforderte Berührungsschutz elektrischer Geräte sichergestellt.
- Hvis det oppstår feil på apparat, brudd, sprekker eller riss:
 - slå av alle kokesoner,
 - kople ut sikringen for kokefeltet eller ta den ut.
- En spesiell elektronisk styrt sikkerhetsutkopling sørger for at alle kokesoner slås av automatisk etter en viss tid hvis man ikke endrer innstillingen i mellomtiden.

Sikkerhet for barn

Når du koker og steker, blir kokesonene varme. Derfor må du prinsipielt holde småbarn på avstand. Tillatt større barn kun å arbeide med apparatet under tilsyn.

- Dette apparatet er utstyrt med en låsemekanisme som også kan aktiveres for å forhindre at bryterne blir betjent på grunn av barns lek.

Sikkerhet under bruk

- Dette apparatet skal kun brukes til koking og steking av matretter i husholdningen.
- Bruk ikke kokefeltet til oppvarming av rommet.
- Vær forsiktig med å kople elektroutstyr til stikkontakter i nærheten av apparatet. Strømledninger må ikke komme i berøring med varme komfyrtopper.
- Overopphetet fett og olje kan lett antennes. Når du tilbereder mat i fett eller olje (f.eks. pommes frites) må du holde deg i nærheten.
- Sensorteknikken gir maks. sikkerhet under betjening av apparatet, men den krever også at innstil-

lingene av kokesoner, ytelse eller tider utføres med omhu.

- Slå av kokesonene etter hver bruk.

Sikkerhet under rengjøring

- Apparatet må være slått av under rengjøring.
- Av sikkerhetsgrunner er det ikke tillatt å vaske apparatet med dampstråle- eller høytrykkssprøyte.

Slik unngår du skader på komfyren

- Kokefeltet skal ikke brukes til oppbevaring eller som arbeidsbenk.
- Bruk ikke kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar. Unngå at gryter eller panner koker tørre. Kokekaret eller kokesonen kan bli skadet.
- Glasskeramikk er uømfindlig overfor temperatursjokk og svært motstandsdyktig, men ikke uknuselig. Spesielt kan spisse og harde gjenstander som faller ned på kokeflaten forårsake skader.
- Bruk ikke gryter av smijern eller med skadet bunn, som er ru eller har grader. Når slike gryter forskyves, kan det oppstå riper.
- Sett ikke panner eller gryter på kokefeltets ramme. Det kan oppstå riper og lakkskader.
- Pass på at det ikke kommer væsker som inneholder syre, f.eks. eddik, sitron eller kalkløsende midler, på kokefeltets ramme, da det i så fall kan oppstå matte flekker.
- Hvis sukker eller en tilberedning med sukker kommer på den hete kokesonen og smelter, må du fjerne dette umiddelbart, mens det fortsatt er varmt, ved hjelp av en rengjøringskrape. Hvis massen blir hard, kan overflaten bli skadet når massen fjernes.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte borte fra glasskeramikkflaten, f.eks. kunststoff, aluminiumsfolie eller ovnsfolie. Skulle likevel noe smelte på glasskeramikkflaten, må dette likeledes umiddelbart fjernes med rengjøringskrapen.

Spesiell informasjon om induksjonsvarmesonene

- Vitenskapelige undersøkelser har vist at det normalt er trygt for pasienter med implantert pacemaker å bruke induksjonsplateer.
- Avstanden mellom overkroppen og platetoppen må imidlertid ikke være mindre enn 30 cm.
- Elektromagnetiske felt kan innvirke på elektroniske kretser og forstyrre bærbare radiomottakere.

- Ikke legg gjenstander med magnetisk lagring (f.eks. kredittkort, kassetter osv.) på glasskeramikkoeverflaten mens induksjonsvarmesoner er i bruk.
- Ikke legg metallgjenstander (f.eks. skjeer, lokk, osv.) på induksjonsflaten, da disse kan bli varme når varmesonen er innkoplet.

Deponering

Deponering av emballasje



Alle deler av emballasjen kan leveres til gjenvinning. Folier og hardskumdeler er merket tilsvarende. Emballasjematerialet og eventuelt det gamle apparatet skal avfallsbehandles på forskriftsmessig måte.

Overhold nasjonale og regionale forskrifter om deponering av emballasje. Ta hensyn til kjenne-merkingen av materialene (materialsoring, avfallsinnsamling, resirkuleringsstasjoner).

Henvisninger om deponering



Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.

Informasjoner om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.



Advarsel! Den utrangerte gamle komfyren skal gjøres ubrukelig før den kastes. Fjern nettledningen.

Før første bruk

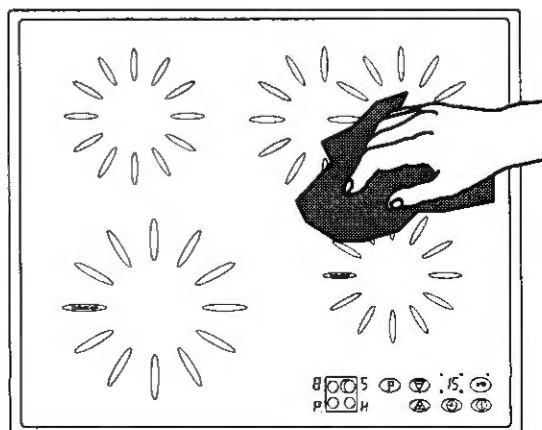
Rengjøring

Kokefeltet skal rengjøres grundig før første bruk.

- Gasskeramikplatene og rammen vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel og gnis tørre.



OBS! Bruk ikke sterke eller skurende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.



Beskrivelse av komfyren

Induksjonsvarmesonenes funksjon og virkemåte

Under glasskeramikktoppen er det en induksjonsspole. Denne danner elektromagnetiske felt som virker direkte på kokekarets bunn og ikke, som ved andre oppvarmingsmetoder, varmer opp glasskeramikken først. Det betyr at kokekarets bunn oppvarmes omgående, slik at man sparer både tid og strøm.

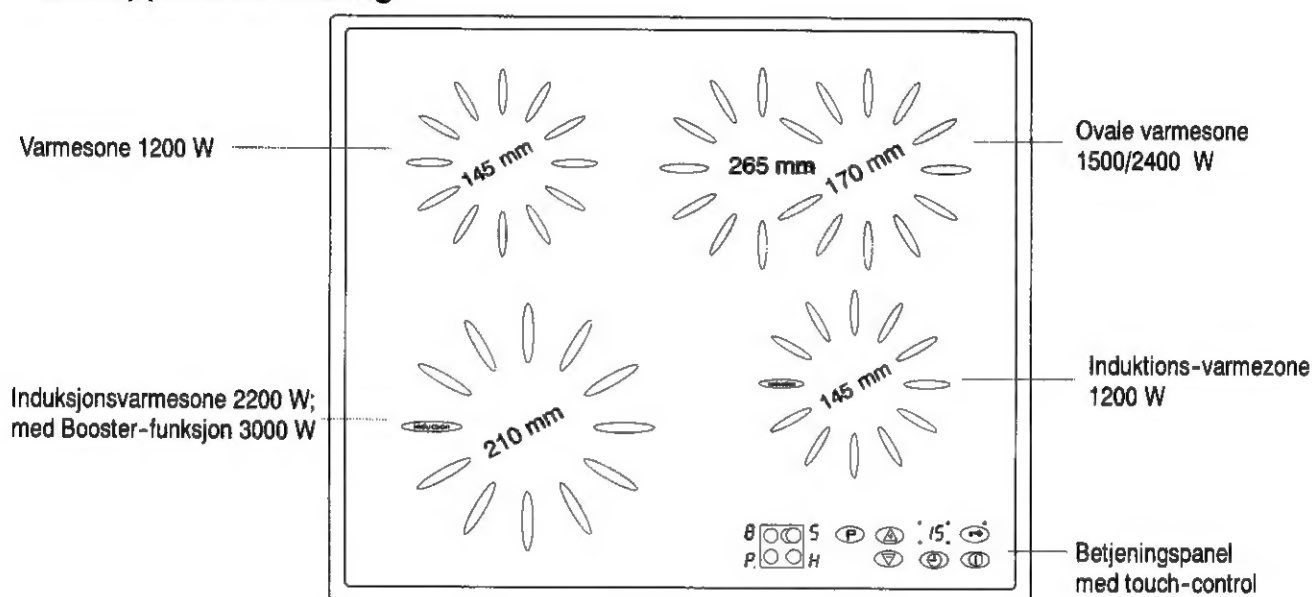
Ettersom varmen som brukes til kokingen oppstår direkte i kokekarets bunn, blir selve varmesonen knapt nok varm. Den får bare returvarmen fra kokekarets bunn.

NB: Hvis det ikke står noe kokekar på varmesonen, blir det ingen energioverføring (oppvarming), og dermed er man fullstendig sikret mot å slå på varmesonen i vanvare.

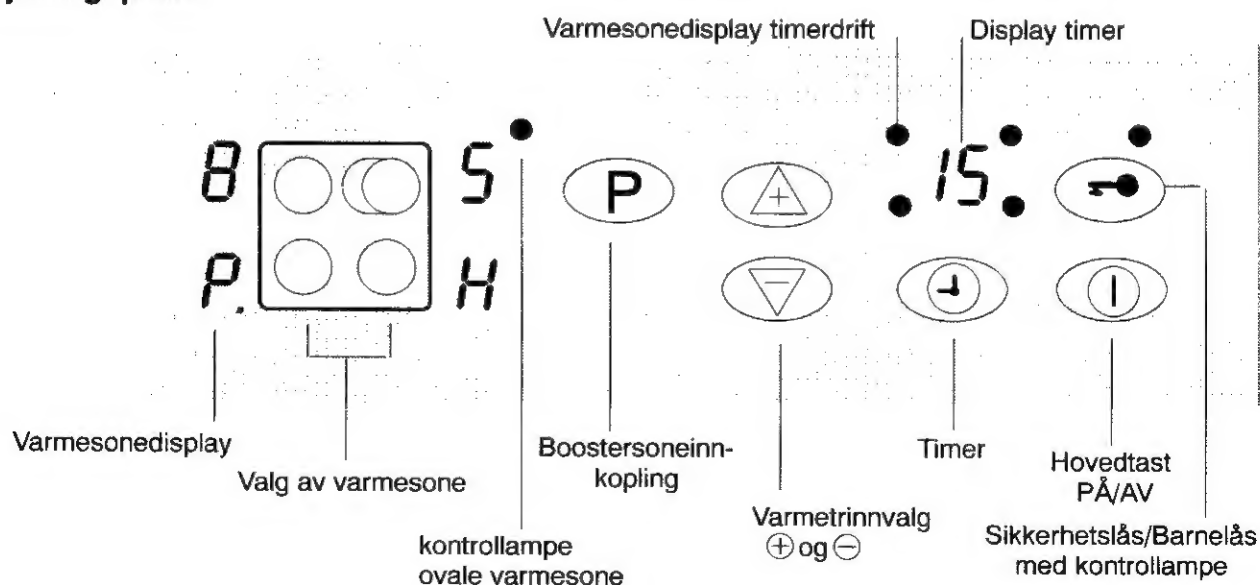


Av tekniske grunner må det gå en kjølevifte når induksjonsvarmesonen brukes.

Platetoppens utrustning




Betjeningspanel



Apparatets viktigste egenskaper

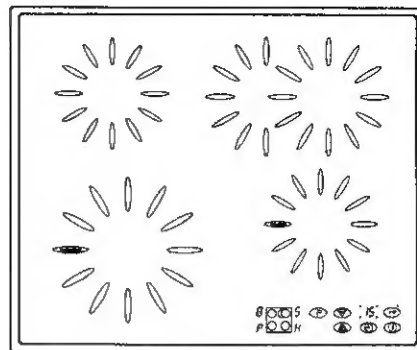
- **Glasskeramikk-kokefelt:**

Apparatet er utstyrt med en kokeflate av glasskeramikk av høy kvalitet og 4 hurtigvarmende kokesoner. I denne forbindelse reduseres kokesonenes oppvarmingstid vesentlig takket være spesielt effektive strålevarmeelementer.

-  Idet en kokesone slås på, kan den summe et øyeblikk. Dette er et trekk ved glasskeramikk-kokesoner og har ingen innvirkning på apparatets funksjon eller levetid.



- **Sensorfelt:**

Betjeningen av apparatet skjer ved hjelp av TOUCH-CONTROL-sensorfelt.




De digitale displayene

- Aktiverte funksjoner / informerer om innstilte koketrinn. Tallene viser innstilt varmetrinn:


-  = laveste effekt
-  = høyeste effekt




-  **Restvarmeindikator**

En  ("het") for indikering av restvarme lyser på displayet hvis kokesonen har en temperatur som innebærer fare for å brenne seg.




-  **OBS!** Varmesonen er fortsatt varm; slukkes når varmesonen er avkjølt. Indikatoren vises kun når varmesonen er utkoplet.

-  **Oppkokingsautomatikk** (alle varmesoner)

 lyser hvis oppkokingsautomatikken er valgt (lyser inntil automatikken slår over til innstilt videre tilberedningstrinn).



-  lyser når avslagningsautomatikken aktiveres (se også "Hva må gjøres hvis ..?").



-  **Feilindikasjon**

blinker hvis varmesonen er innkoplet og
- det ikke står noe kokekar på varmesonen eller
- det brukes uegnet kokekar.



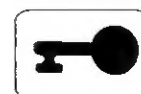
-  **Booster-funksjon**

lyser når Booster-funksjonen er aktivert. Booster-funksjonen gir ekstra høy varmeeffekt. Den kan slås på for de to fremre varmesonene.




-  **Sikkerhetslås/barnelås:**

Med denne funksjonen kan kokefeltet sperres mot å bli slått på utilsiktet.




Sikkerhetsutkopling av varmesonene

 Dersom en av varmesonene ikke koples ut etter en bestemt tid eller varmetrinnet ikke endres, koples den tilsvarende varmesonen automatisk ut.

Varmesonene slår seg av:

- Varmesone 1 – 2 etter 6 timer
- Varmesone 3 – 4 etter 5 timer
- Varmesone 4 – 5 etter 4 timer
- Varmesone 5 – 9 etter 1,5 time.


 vises i displayet for den aktuelle varmesonen.

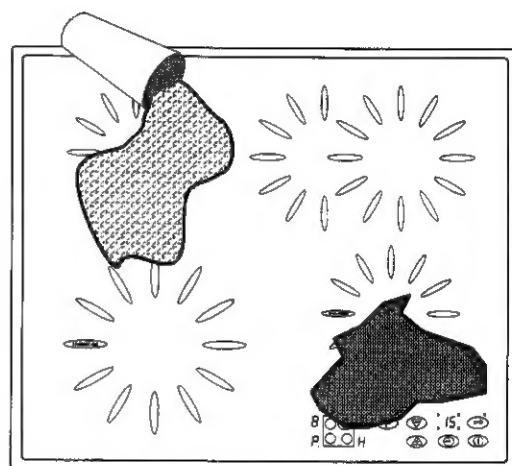
For å oppheve den aktive sikkerhetsutkoplingen for de aktuelle varmesonene, slår du av komfyrtoppen med sensorfelt  På/Av n og deretter på igjen. Deretter er varmesonene klare til bruk igjen.

 I displayet for varmesonen vises  hvis det fortsatt er restvarme igjen.


Sikkerhetsutkopling på grunn av væske

Væske som koker over og havner på kokeflaten gjør at alle kokesoner og innstillinger slås av øyeblikkelig.

Samme virkning oppstår hvis du legger fra deg en våt klut på kontrollfeltet. I begge tilfeller må apparatet slås på igjen med hovedbryteren  etter at væsken eller kluten har blitt fjernet.



Fordeler ved rengjøring og pleie av induksjonsplatetoppen

 Induksjonsplatetopper av glasskeramikk krever vesentlig mindre rengjøring enn varmesoner med strålevarme: Induksjonsvarmesonen reagerer raskere på effektreduksjon eller utkopling. Dermed unngår man langt på vei at maten koker over og brenner seg fast.

Temperaturene på glasskeramikk-overflaten er betydelig lavere for induksjonskomfyrer enn for vanlige strålevarmekomfyrer. Ettersom varmen oppstår i kjelen, brenner eventuell mat seg ikke så fast på glasskeramikk-overflaten.

Betjening av koketoppen



TOUCH-CONTROL-sensorfelt

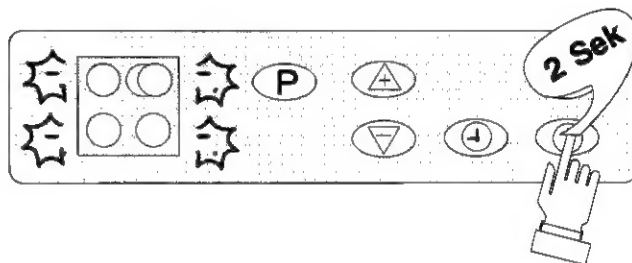
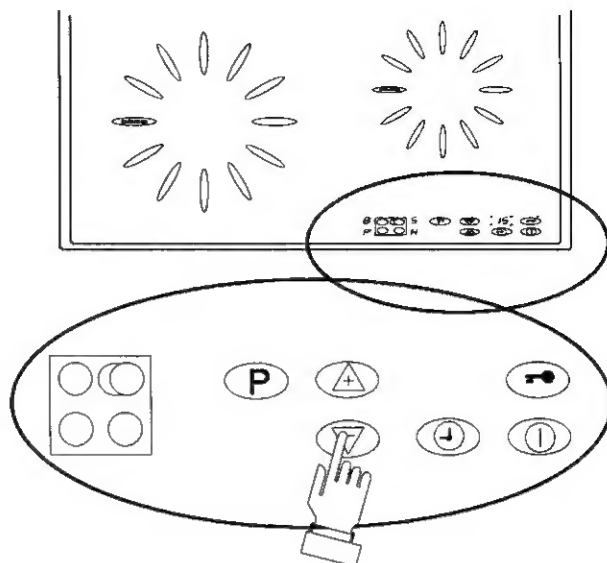
- For å betjene TOUCH-CONTROL-sensorfeltene, legger du fingeren flatt på det ønskede feltet inntil den tilhørende kontrollampen tennes eller slukkes, dvs. at ønsket funksjon utføres.
- For at innstillingen skal gå raskere, lar du fingeren ligge på sensorfeltet inntil du har nådd ønsket verdi.

Alle innlegginger kvitteres ved hjelp av et akustisk signal.

Innkopling av komfyrtoppen




Komfyrtoppen koples inn med sensorfelt ① På/Av n.

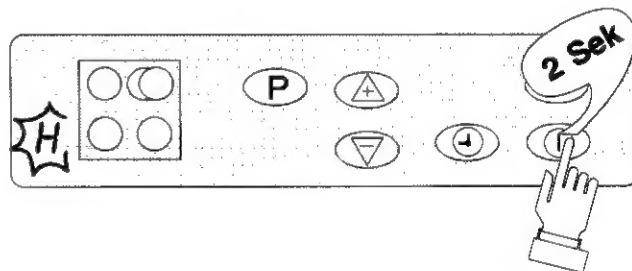
- Berør sensorfelt ① På/Av ca. to sekunder.
Det digitale displayet viser  og desimalkommaet blinker.
-  Etter at du har brukt sensorfelt ① På/Av for å slå på komfyrtoppen, må en av varmesonene velges innen ca. 10 sekunder med varmesonevelgerne. Ellers slår komfyrtoppen seg av igjen av sikkerhetsgrunner.







Utkopling av komfyrtoppen

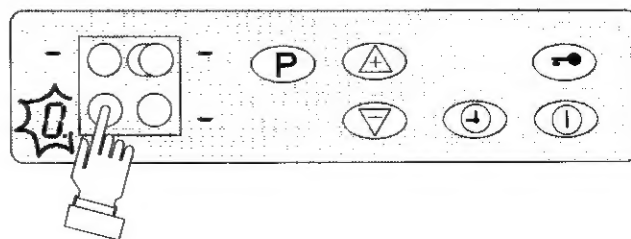
Berør sensorfelt ① På/Av n for å slå komfyrtoppen helt av.

- Berør sensorfelt ① På/Av ca. ett sekund.
-  Etter at en enkelt varmesone eller hele komfyrtoppen er slått av, vises eventuell restvarme med  (som "het") i det digitale displayet for den tilsvarende varmesonen.
-  Når alle varmesonene er slått av, kopler komfyren automatisk ut etter en bestemt tid.



Valg av varmesone

- For å velge ønsket varmesone må du berøre tilhørende sensorfelt ca. ett sekund.
-  Varmesonens display lyser null med desimalkommaet på . Desimal-kommaet angir at det bare kan foretas innstillinger av denne varmesonen. Ved ny berøring av varmesonesensorfeltet slukkes desimalkommaet, og ytterligere innstillinger er ikke mulig.
- For å slå av sonen må du berøre sensorfelt  og  samtidig.



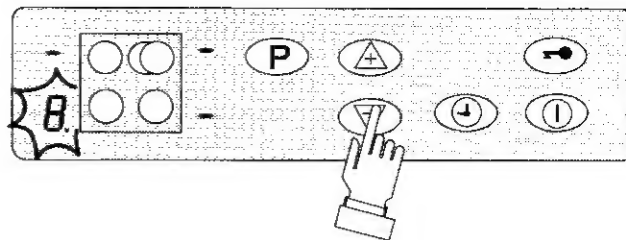
Valg av varmetrinn \oplus og \ominus

Til innstilling eller justering av varmetrinn ($\boxed{1} \dots \boxed{9}$) for valgt varmesone.

- Øk varmetrinn med sensorfelt \oplus .
- Reduser varmetrinn med sensorfelt \ominus .

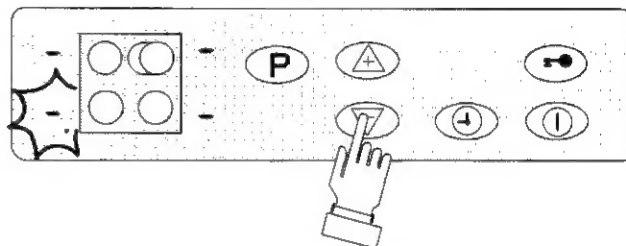
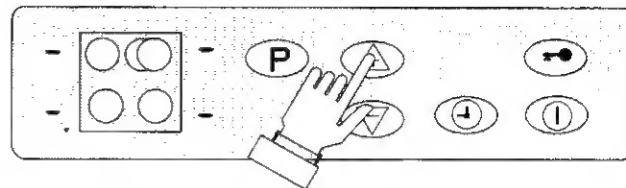


Hvis flere varmesoner brukes samtidig, må du berøre sensorfeltet for ønsket varmesone for å justere varmetrinn. Et desimalkomma i displayet viser valgt varmesone.



Slå kokesone av

- 1. Velg ønsket kokesone med kokesone-sensorfeltene.
- 2. Trykk sensorfelt \oplus og \ominus samtidig, eller tilbakestill til null med sensorfelt \ominus , for å slå kokesonen av.



Kok uten oppkokingsautomatikk

- For oppkoking/bruning skal det velges et høyt trinn.
- Så snart det danner seg damp eller fett er varmt, slår du over til nødvendig videretilberednings-trinn.
- Still tilbake til $\boxed{0}$ null med sensorfeltet \ominus for å avslutte tilberedningen.



NB: Når du arbeider med induksjonsvarmesonen, må du være klar over at

- oppvarmingstiden forkortes pga. den direkte energioverføringen til kokekaret!
- tilberedningsprosessen avsluttes omgående etter at varmesonen er slått av (det koker ikke over!).

Lage mat med oppkokingsautomatikk

Alle fire varmesoner kan reguleres i ni trinn og er utstyrt med oppkokingsautomatikk:

- $\boxed{1}$ laveste varmetrinn
- $\boxed{9}$ høyeste varmetrinn
- \boxed{F} oppkokingsfunksjon.

Med oppkokingsautomatikken \boxed{F} arbeider varmesonen et bestemt tidsrom med full effekt, før den automatisk slås over til det innstilte viderekokingstrinn.

Varigheten av den automatiske oppkokingstiden avhenger av valgt viderekokingstrinn.

- 1 Velg ønsket varmesone med varmesonesensorfeltene. Desimalkommaet i det tilhørende indikeringsfeltet lyser.
- 2 Still inn varmetrinn $\boxed{9}$ med sensorfelt \oplus eller \ominus . Slipp et øyeblikk og berør sensorfelt \oplus på ny. Nå lyser \boxed{F} i varmesonedisplayet.

- 3 Trykk deretter på sensorfelt og still inn ønsket viderekokingstrinn til . Nå vises det innstilte viderekokingstrinnet.

Etter 5 sekunder vises a i displayet igjen i stedet for viderekokingstrinnet. Etter oppkokingstiden vises viderekokingstrinnet igjen.

- Hvis du velger et høyere trinn mens du bruker automatikkfunksjonen, f.eks. fra 3 til 5, påvirkes den tidligere oppkokingstiden. Velger du et lavere trinn, avsluttes automatikkfunksjonen omgående. Selv ved fornyet koking på en varmesone som fremdeles er varm, utnytter oppkodingsautomatikken restvarmen. Det sparer både tid og energi.

Inn- / utkopling av den ovale varmesonen

Alt etter gryte- eller pannestørrelse kan man ved to-krets-kokesonene kople den større varmekretsen på glasskeramikk-kokefeltet inn i tillegg til den mindre kokesonen ved hjelp av det respektive sensorfelt .

- Denne kan kun tilkoples når den lille varmekretsen er slått på fra før.

- 1. Berør sensorfeltet for tokretssone .
- 2. Still inn ønsket varmesone.
- Den ytre varmekretsen tilkoples. Kontrollampen av sensorfeltet tokretssone lyser.
- 2. Berør sensorfeltet tokretssone for å slå av den ytre varmekretsen. Den ytre varmekretsen er slått av.

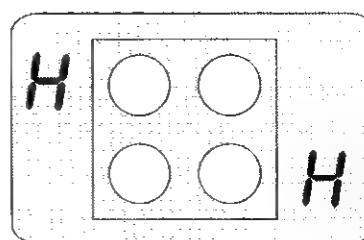
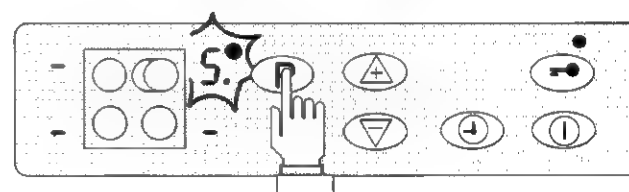
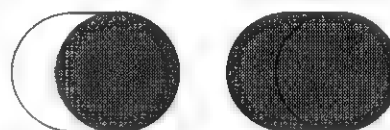
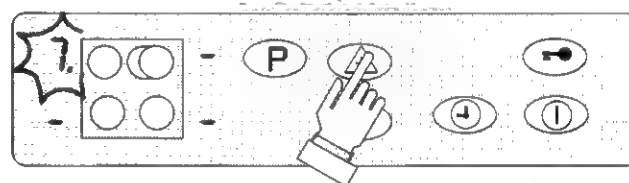
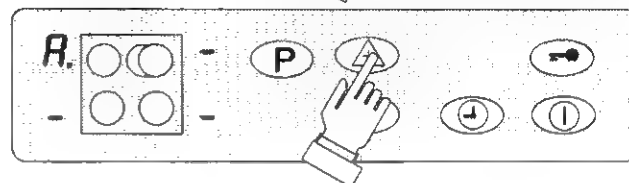
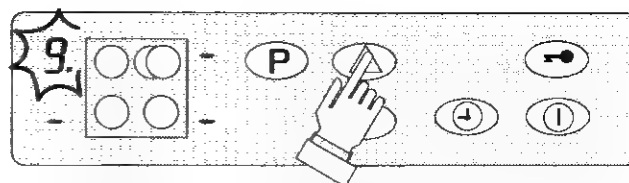
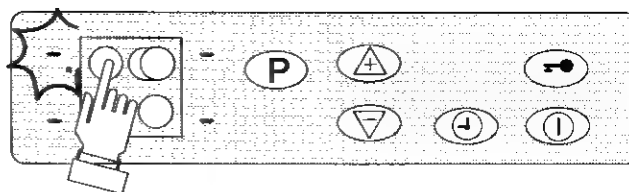
Restvarmevarsler

Når man har slått av en enkelt kokesone eller hele kokefeltet, vises eksisterende restvarme med ("het") på det digitale displayet for den respektive kokesone.

Selv etter at man har slått kokesonen av, slukkes restvarmevarsler først når kokesonen er avkjølt.

- OBS!** Det er fare for å brenne seg så lenge restvarmevarsleren lyser.

OBS! Ved strømbrudd slukkes også symbolet og dermed henvisningen om eksisterende restvarme. Man kan imidlertid fortsatt brenne seg. Dette kan du unngå ved å holde oppmerksomt øye med forholdene.



Aktivere Booster-funksjonen

Med Booster-funksjonen **P** kan du øke effekten til de fremre varmesonene i 10 minutter. Med denne funksjonen kan du for eksempel raskt koke opp en stor mengde vann eller brune kjøtt kraftig.

For å aktivere Booster-funksjonen (finnes kun for varmesone foran til venstre ø 210 mm), må varmesonen være valgt (desimalkomma i displayet).

- Berør sensorfeltet **P** "innkopling varmesone" r. **P** vises i displayet, og nå er Power-funksjonen aktiv.

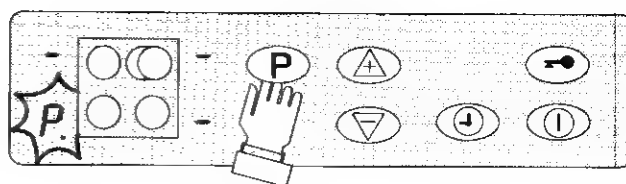
i Power-funksjonen **P** aktiveres i høyst 10 minutter. Deretter slås varmesonen automatisk til varmetrinn 9.

! Når Power-funksjonen for varmesone 1 er aktiv, kan varmesone 4 (induksjonsvarmesone foran til venstre ø 145 mm) maksimalt brukes med varmetrinn 7.

Så snart Power-funksjonen er aktivert for en av de fremre varmesonene, går det mindre varmeeffekt til de bakre varmesonene.

Hvis Booster-funksjonen er aktivert for fremre høyre varmesone, kan høyest varmeeffektrinn 8 oppnås for bakre varmesone til venstre. Hvis Booster-funksjonen er aktivert for fremre varmesone til venstre, kan høyest varmeeffektrinn 7 oppnås for bakre varmesone til høyre. Hvis det stilles et høyere trinn enn hhv. 7 og 8 for de bakre varmesonene, viser displayet for den aktuelle bakre varmesonen avvekslende de forskjellige trinnene (f.eks. 7 og 9).

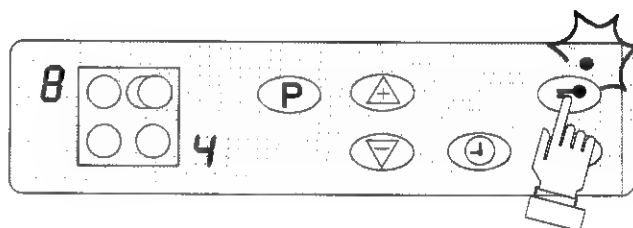
Så snart Booster-funksjonen er avsluttet (etter maks. 10 minutter), skifter de bakre varmesonene automatisk til tidligere innstilt varmetrinn.



Låse/åpne betjeningspanelet

På et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen kan betjeningspanelet med unntak av sensorfeltet låses **1** "På/Av" for å hindre at innstillingene endres, f.eks. hvis du tørker av panelet med en klut.

Denne funksjonen kan også brukes som barnesperre.



Aktivering

i Sikringen kan kun aktiveres når ingen kokesone er tendt.

- Berør tast **1** inntil kontrollampen lyser.

Deaktivering

- For å oppheve sperren, berører du låsetasten **1** på ny inntil kontrollampen slukker.

Barnesperre! Hvis varmefeltet med innkoplet låsetast er koplet helt ut via sensorfeltet **1** "På/Av", må låsetasten gjøres aktiv igjen ved gjeninnkopling, dvs. at låsetasten **1** må berøres for at varmesonene skal kunne slås på igjen.

Timer

Med den integrerte timeren kan koke/steketiden stilles inn for alle fire varmesoner. Når koke/steketiden er omme, slår varmesonen seg automatisk av.

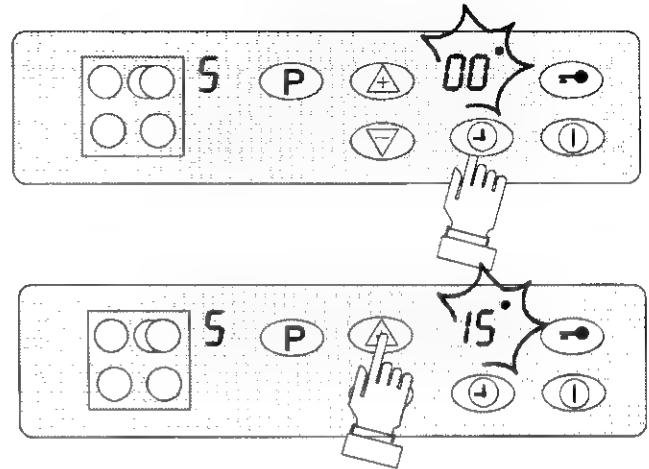
- 1. Med sensorfeltet varmesone velger du ønsket varmesone og stiller inn ønsket varmetrinn \oplus/\ominus .
- 2. Berør sensorfelt **TIMER** \oplus for å aktivere timerfunksjonen for denne varmesonen. Displayet viser **00**.
- 3. Med sensorfelt \oplus eller \ominus stiller eller endrer du ønsket tid for automatisk stenging (f.eks. 15 minutter).

i Etter noen sekunder starter timeren automatisk og viser den gjenværende tiden før stenging. I tillegg lyser indikasjonen "Timer aktiv" ved den aktuelle varmesonen, øvre venstre kontrollampe tilsvarer f.eks. venstre bakre varmesone. Etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt kopler varmesonen automatisk ut og det gis et akustisk signal.

- 4. Berør sensorfelt **TIMER** \oplus for å slå av signalet og kontrollampen.

i For at innstillingen skal gå raskere, lar du fingeren være så lenge på sensorfelt \oplus eller \ominus inntil ønsket verdi er nådd.

i Hvis du først berører sensorfelt \ominus , begynner tidsinnstillingen med 99 minutter, berører du sensorfelt \oplus først, starter tidsinnstillingen med 1 minutt.



Visning av resterende tilberedningstid

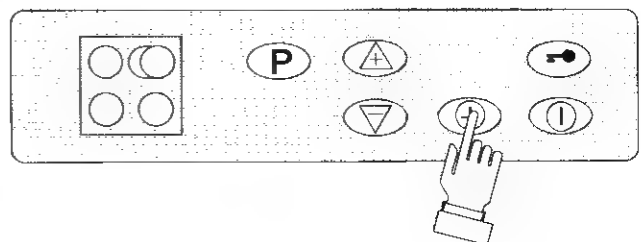
- Hvis du velger en varmesone som er i timerdrift, vises den resterende tilberedningstiden i timerdisplayet.

Bruke timeren som korttidsmåler (eggeur)

i Timerfunksjonen kan også brukes som korttidsmåler uten stengingsautomatikk, forutsatt at timeren ikke allerede brukes for en eller flere varmesoner. Det er ikke nødvendig å velge en varmesone.

Sensorfeltet varmesone med desimalkomma i displayet må berøres på ny, slik at desimalkommaet slukker.

- Tidsinnstillingen gjøres som beskrevet over.

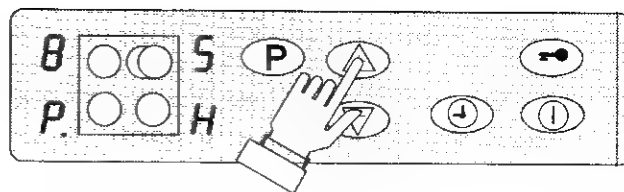


Avbryte timerfunksjonen

Det finnes to muligheter for å stoppe timeren før tiden er ute:

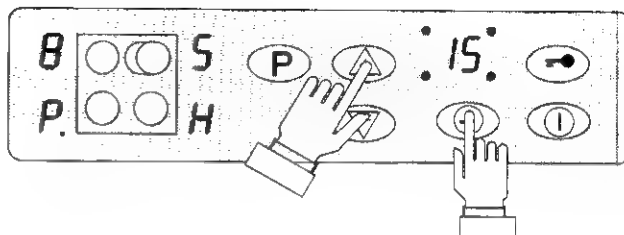
Slå av varmesonen og timeren samtidig

- 1. Velg ønsket varmesone med varmesonevelgeren.
- 2. Berør tast \oplus og \ominus samtidig: Varmesone og timer slås av.



Timeren slås av - varmesonen er fortsatt aktiv

- 1. Velg ønsket varmesone med varmesonevelgeren.
- 2. Berør tasten \oplus "timer" på ny.
- 3. Berør tast \oplus og \ominus samtidig:
Kun timeren koples ut.
Varmesonen er fortsatt i drift.



Bruk, tabeller, tips

 Sett alltid gryte eller panne på kokesonen før du slår den på.

Kokekar for hurtigplater



- Jo bedre gryter og panner man bruker, jo bedre blir resultatet av matlagingen.
- Gode kokekar gjenkjenner man på grytebunnen. Bunnen bør være så tykk og plan som mulig.
- Bruk ikke smijernsgryter eller gryter med skadet bunn, som er ru eller har grader. Det kan oppstå riper når grytene forskyves.
- Kokekar med bunn av aluminium eller kobber kan etterlate fargeendringer på glasskeramikkflaten. Det kan være vanskelig eller umulig å fjerne disse.
- Gryter og panner bør ikke være mindre enn kokesonen og helst ikke større enn 2 – 4 cm mer enn kokesonediameteren.
- I kald tilstand er grytebunnene vanligvis buet litt innover (konkave). De må ikke være buet utover (konvekse).
- Hvis du bruker spesielle kokekar, f.eks. dampgryte, simmergryte eller WOK, må du følge produsentens henvisninger.

Generelle henvisninger



- Bunnen skal alltid være ren og tørr.
- For å unngå riper på glasskeramikk-kokeflaten bør man ikke skyve gryter og panner for å flytte på dem. Løft dem heller.
- Riper kan også oppstå på grunn av sandkorn (f.eks. fra vaskingen av grønnsakene) som trekkes med gryten over kokeflaten.
- Bruk høye gryter for retter med mye væske, da kan de ikke koke over.

Kokekar for induksjonsvarmesoner

Kjelenes materiale

- I prinsippet er alle kokekar med magnetisk bunn egnet. Det betyr panner og kjeler av stål, stålmalje og støpejern.
- Kjeler av edelstål med blandet metallbunn (sandwich-bunn, f.eks. Tefal med aluminiums/kopperbunn) egner seg kun for induksjon dersom dette er anbefalt av fabrikanten. Da har de en ferromagnetisk tilsetning i bunnen.

- Kokekar av aluminium, kopper, messing, edelstål (hvis de ikke er spesielt merket som egnet for induksjon), glass, keramikk eller porselen egner seg ikke til induksjonsvarmesoner. Varmesonen reagerer som om den blir brukt uten kokekar: feilindikasjon F.
- **Se etter påskriften: Egner seg for induksjon!**



Automatisk kjelegjenkjenning

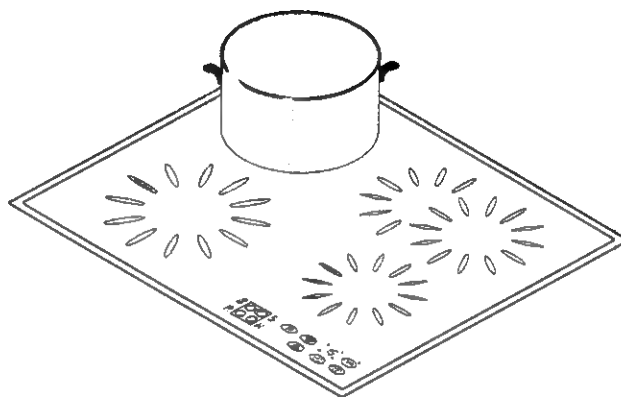
Induksjonsvarmesonen virker ikke hvis du bruker uegnet kokekar.

Hvis varmesonen koples inn uten at det står et egnet kokekar på varmesonen, blinker det f i varmesonens digitale display.

Etter ca. 10 minutter slås varmesonen av automatisk. Det digitale displayet viser F.

Ved overoppheting (f.eks. oppvarming av kokekar som er kokt tørt) eller feil i elektronikken, viser også displayet F. Varmesonen slås av automatisk.

For å kople inn varmesonen på ny, må den først koples ut og deretter stilles på ønsket trinn på ny.



Kontrollere om kokekaret er egnet

Hvis du er usikker på om en kjele/panne egner seg til å koke/steke på induksjonsvarmesonen, kan du kontrollere dette slik:

- Sett kokekaret med litt vann i (3–5 mm opp i karet) på varmesonen.
Sett varmesonen på full effekt (bryterstilling 9).
OBS! Med egnet kokekar blir bunnen av karet varm i løpet av noen sekunder!
- Du kan også kontrollere dette med en magnet. Hvis den blir hengende på bunnen, egner kokekaret seg for induksjonsvarmesoner.



Kjelestørrelse

Induksjonsvarmesonen tilpasser seg automatisk størrelsen på kjelebunnens diameter inntil en bestemt grense. Kjelebunnens diameter må imidlertid ha en minimumsstørrelse, avhengig av varmesonens størrelse.

Eksempel:

Varmesonediameter 21 cm

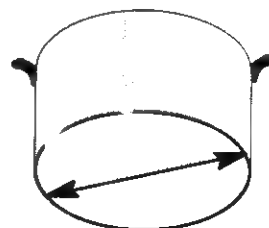
Kjelebunnens diameter minst 18 cm

Varmesonediameter 18 cm

Kjelebunnens diameter minst 14,5 cm

Varmesonediameter 14,5 cm

Kjelebunnens diameter minst 12 cm.

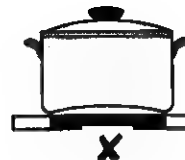


- i** NB: Se på kokekarets bunndiameter ved kjøp, da fabrikanten vanligvis angir kokekarets øvre kantdiameter.

Tips om energisparing

Du kan spare strøm ved å følge punktene nedenunder:

- Gryter og panner skal prinsipielt settes på kokesonen før denne slås på.
- Bruk kun egnede kokekar med glatt og plan bunn.
- Sett alltid lokk på gryter og panner når dette er mulig.
- Grytebunn og kokesone bør være like store. Ta hensyn til de spesielle henvisninger om gryter og panner.
- Pass på at kokekaret står midt på varmesonen og dekker den oppvarmede/markerte flaten.
- Skitne kokesoner og kokekarsbunner høyner strømforbruket.
- Slå kokesonene av før koketiden er over, slik at du kan nytte ut restvarmen, f.eks. til å holde mat varm eller til å smelte ting.
- Når det brukes trykkoker, reduseres koketiden med opptil 50%. På den måten sparer du strøm.



Du sløser bort strøm hvis....

- Kjelen er for liten
- Lokket ikke sitter ordentlig på kjelen
- Kjelebunnen er ujevn
- Kjelen er for stor (glasskeramikk).

Tabeller

Tips for matlaging med eller uten automa- tikk

Oppkokingsautomatikken anbefaler vi:

- For retter som settes på komfyren i kald tilstand, varmes opp ved høy effekt og ikke må passes på videretilberedningstrinnet.
- For retter som legges i varm panne.

Automatikkfunksjonen egner seg ikke til:

- Gulasj, rulader og lignende retter som skal brunes mens de snus ofte, øses og ferdigstekes/kokes.
- Boller, pastaretter med mye væske.
- Tilberedning i trykkoker.
- Store mengder supper/gryteretter med mer enn 2 l væske.

Tabeller

Veiledende verdier for innstilling av varmesonene

 NB: Angivelsene i tabellen som følger er veiledende. Den faktiske bryterinnstillingen som må velges til tilberedningen, avhenger av kvaliteten på kokekaret og typen og mengden råvarer.

Bryterstilling		egnet for
9 eller P	Oppkokning	Oppkokning av store mengder vann, koking av melboller
7 - 9	Kraftig bruning	Fritering av pommes frites, bruning av kjøtt, f.eks. grytekjøtt, ferdigsteking, f.eks. av potetpannekaker, steking av mørbrad, biff
6 - 7	Svak stekning	Steking av kjøtt, schnitzel, cordon bleu, kotelett, pannekaker, kjøttkaker, bruning, svak steking, stekepølser, lever, egg, fritering av berlinerboller og smultbakst.
4 - 5	Koking	Koking av større mengder mat, gryteretter og supper, dampkoking av poteter, koking av kjøttbuljong
3 - 4	Dampkoking	Surring, Surring av grønnsaker eller braisering av kjøtt, Koking av risgrøt
2 - 3	Svelling	Svelling av ris eller melkeretter, dampkoking av mindre mengder poteter eller grønnsaker, oppvarming av ferdigretter.
1-2	Smelting	Eggestand, hollandaise, varmholding av retter, smelting av smør, sjokolade, gelatin
0		Ettervarme, Avstilling.

Brukseksempler for oppkokingsautomatikk

Brukseksempler	Kokeprosesser	Bryterstilling	Varighet	Tips
Biff	Kraftig steking	A7 til A8	Avhengig av panne 8-20 min.	Må snus
Schnitzel, kjøttkaker, speilegg, stekepølser	Steking	A6 til A7	Avhengig av panne 10-20 min.	Må snus
Pannekaker, pletter	Steking	A6 til A7	Stekes fortløpende	Må snus
Supper	Koking	A3 til A5	40-150 min.	Inntil 3 l væske pluss ingredienser
Poteter, grønnsaker	Dampkoking	A3 til A5	20-60 min.	Bruk lite væske! f.eks.: maks. 1/4 l vann til 750 g poteter, grønnsaker
Grønnsaker	Småsurring, opptining	A2 til A4	20-45 min.	Tilsett ved behov litt væske (et par spiseskjeer)
Ris, hirse, boghveite	Svelling	A2 til A3	25-50 min.	Bruk minst dobbelt mengde væske til ris osv. Rør om iblant
Ferdige retter, gryteretter	Varme opp	A2 til A3	10-30 min.	Tilpass innstillingen etter mengden
Eggestand	Fortykning	1 til A2	10-20 min.	
Sjokolade smør gelatin	Smelting	1 til A2	5-25 min.	uten vannbad! Rør om iblant!

Service og reservedeler

Før service kontaktes. Les gjennom bruksanvisningen og følg rådene og anvisningene som finnes i avsnittet "Hvis ovnen ikke virker", for å forsikre deg om at du ikke kan gjøre noe med feilen på egen hånd.

Dersom du tilkaller service for å rette på problemer som finnes på denne listen, kan du risikere å måtte dekke kostnadene selv.

Dette gjelder også om du har brukt produktet til andre ting enn det er beregnet på.

Service og reparasjon må utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre servicekontakter rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se også NEL's leveringsbetingelser.

Oppgi produktets modellbetegnelse, produkt- og serienummer, som du finner på merkeplaten.

Mod. _____

PROD. NR _____

SER. NR _____

Kjøpsdato: _____

Leveringsbetingelser

I Norge gjelder "NEL's leveringsbetingelser ved salg av elektriske husholdningsapparater".

Husk å ta vare på kvitteringen.

Service / Deler / Sentralverksted

Vollebekkvn. 2

Postboks 92, Risløkka

0516 Oslo

Tlf: 22 72 58 00

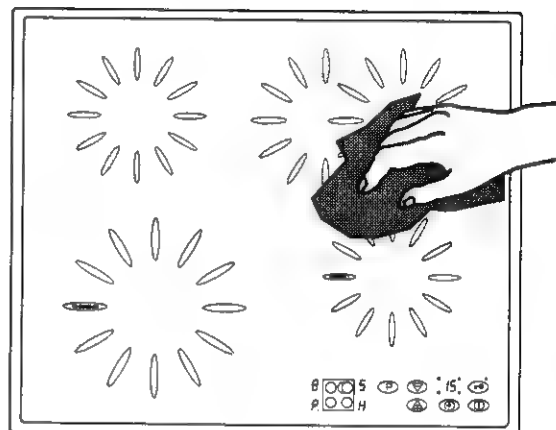
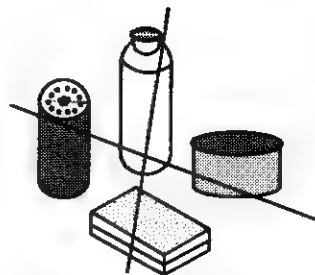
Faks: 22 64 17 74

Rengjøring og vedlikehold

⚠ OBS! Det må ikke komme rengjøringsmidler på varm glasskeramikkplate! Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelig rent vann etter rengjøring, ettersom de kan ha en etsende virkning når kokesonene varmes opp igjen.

Bruk ikke aggressive rengjøringsmidler til rengjøringen, f.eks. grill- eller stekeovnsspray, flekk- eller rustfjerner, grove skuremidler og svamper med skrapende virkning.

i Følgende hjelpemidler er egnet til rengjøring: rene vaskefiller eller tørkerull, varmt vann med oppvaskmiddel, egnet standard rengjøringsmiddel og rengjøringsskrape. Rengjøringsskrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikk får du kjøpt hos spesialiserte forhandlere og kjøpesentra for byggevarer.

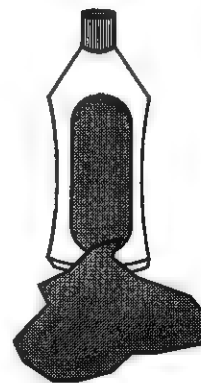


Glasskeramikkflate

- Rengjør glasskeramikk-kokeflaten etter hver bruk, mens den er håndvarm eller kald. På den måten forhindrer du at smussten brenner seg fast.
- Kalk- og vannrender, fettssprut og fargeforandringer som skinner i metall fjernes med standard rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller spesialstål, f.eks. Sidol spesialstålglans, Stål-Fix, WK-Top eller Cillit.

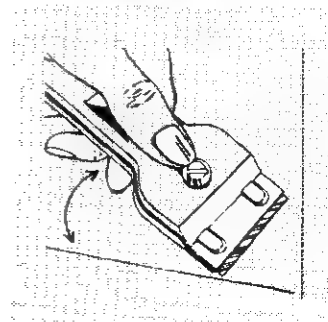
Lett tilsmussing

- Tørk av glasskeramikkflaten med en fuktig klut, evt. med oppvaskmiddel-løsning.
- Vask deretter med en ren klut og gni den tørr.
- Rengjør glasskeramikkflaten en gang i uken med standard rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller spesialstål.



Tilsmussing som sitter fast

- Mat som har kokt over eller grov smuss som sitter fast kan du fjerne med rengjøringsskraperen.
- Sett rengjøringsskraperen skrått ned på glasskeramikkplaten. Fjern smussten fra glasskeramikkplaten med den glidende klingen.



Spesiell tilsmussing

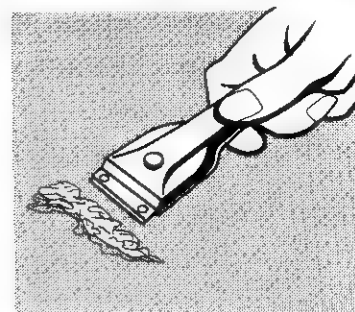
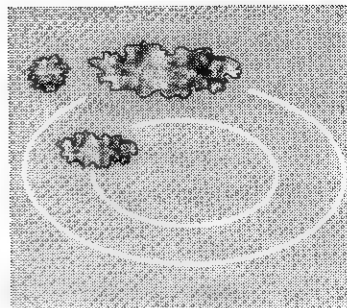
Sukker

- Fastbrent sukker, smeltet kunststoff, aluminiumsfolie eller andre materialer som kan smelte må fjernes **øyeblikkelig, i fortsatt varm tilstand**, med rengjøringskrapen.

⚠ OBS! Når man arbeider med rengjøringskrapen på varm kokeflate, er det fare for å brenne seg.

- Rengjør deretter kokeflaten på vanlig måte når den er blitt kald.

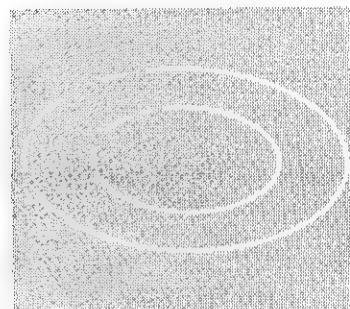
i Hvis kokesonen med det smeltede materialet allerede er blitt kald, må du varme den opp igjen før du rengjør den.



Mørke flekker, dekorskader

i Ved bruk av aggressive rengjøringsmidler og gryter med bunner som skurer vil glasskeramikkflatens dekor litt etter litt bli slipt ned, slik at det oppstår mørke flekker.

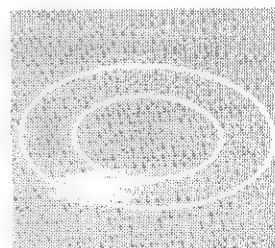
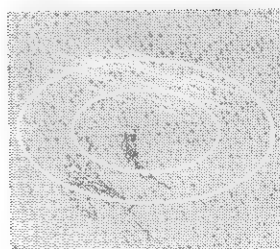
Disse kan ikke fjernes. De har imidlertid ingen innvirkning på kokefeltets funksjonsdyktighet.



Riper i glasskeramikkflaten

i Riper i glasskeramikkflaten som skyldes grader i grytebunnen, sandkorn eller andre forhold med utspring i uaktsomhet, kan ikke fjernes.

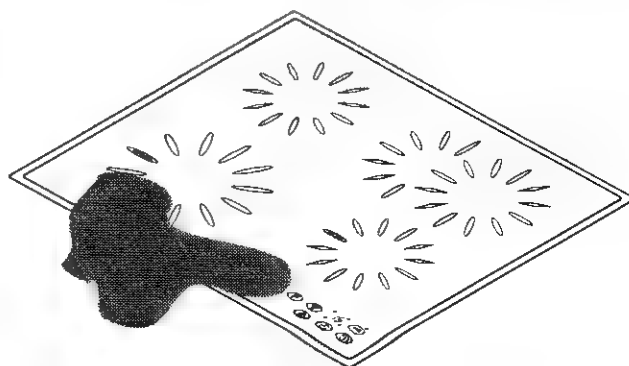
Heller ikke disse har noen innvirkning på kokefeltets funksjonsdyktighet.



Kokefeltets ramme

⚠ Kalkløsende midler, eddik, sitron, fruktsaft eller annen syreholdig væske må ikke komme på kokefeltets ramme, da det i så fall kan oppstå matte flekker. Hvis dette likevel skjer, må du umiddelbart fjerne væsken med en fuktig klut og gni stedet tørt.

- Kokefeltets ramme skal vaskes med vann og oppvaskmiddel.
- Inntørket smuss bløtlegges med en fuktig klut. Vask den deretter bort og gni stedet tørt.



Hva må gjøres ...

Hvis det foreligger et problem, kan det hende at det bare dreier seg om en liten feil som du kan utbedre på egenhånd ved hjelp av henvisningene nedenunder.

... hvis kokesonene ikke fungerer?

Kontroller om

- sikringen i husets faste installasjon er intakt. Hvis sikringen går flere ganger, må du tilkalle en elektrisk installatør.
- apparatet er slått korrekt på.
- kokesonenes sikkerhetsutkopling har utløst.
- kontrolllampene på kontrollfeltet lyser.
- den respektive kokesone er slått på.
- kokesonen er innstilt på ønsket koketrinn.


... hvis det ikke er mulig å slå kokesonene på og av?

Kontroller om

- kontrollfeltet er sperret.
- det har gått en tid på mer enn 10 sekunder fra PÅ/AV-posisjonen ble betjent til kokesonen ble slått på.
- sensorfeltene er helt eller delvis dekket av væske eller en våt klut.

... hvis displayet plutselig slukkes, bortsett fra for indikering av restvarme?

Kontroller om

- du i vanvare har berørt PÅ/AV-sensorflaten .
- sensorfeltene er helt eller delvis dekket av væske eller en våt klut.
- sikkerhetsutkoplingen har utløst.
- det har oppstått et kort strømbrudd.

... hvis displayet slukkes helt?

Kontroller om

- sikringene er intakte eller innkoplet.
- det foreligger et generelt strømbrudd.
- alle innstillingsprosedyrer er utført korrekt.

... hvis ikke eller for restvarme vises på displayet etter at kokesonene slås av?

Kontroller om

- kokesonen kun var slått på en kort tid og derfor ikke er blitt varm nok enda. Hvis kokesonen er varm, må du informere kundeservice..

... hvis det ikke er mulig å slå en kokesone på?



Kontroller om

- barnsikringen -  - er aktivert.

... hvis alle indikeringer (inkl. visning av restvarme) slukkes under koking?


- Den elektroniske styringens overopphetningsvern har sperret alle funksjoner. Etter avkjøling kan kokefeltet tas i bruk igjen. For at dette skal være mulig, må sikringen i husets sikringsskap koples ut eller skrus ut i minst 10 sekunder.

... hvis indikeringen blinker?

 Etter at komfyren har vært brukt lenge på høye koketrinn, har den elektroniske styringens overopphetningsvern utløst en midlertidig sperring av venstre fremre kokesone. Dette skjer for å forhindre skader på den elektroniske styringen. Den venstre fremre kokesonen kan først aktiveres igjen når apparatet er blitt så mye avkjølt at  slukkes. Kokesonene til høyre og bak er fortsatt funksjonsdyktige.

... hvis indikeringen lyser?

Kontroller om

- sensorfeltene er helt eller delvis dekket av væske eller en våt klut, eller om de er tilsmusset.
- Rengjør kokefeltet. Slå sikringsautomaten av en kort stund eller skru ut sikringene. Hvis indikeringen  fortsatt lyser, må du informere kundeservice.

... hvis det foreligger feil?

- Slå apparatet av med hovedbryteren.
- Slå sikringsautomaten av eller skru ut sikringene.

Utbedring av feil

Meld fra om reklamasjoner til elektrikeren eller ansvarlig kundeservice.

Viktig! Vennligst angi produktnummer (PNC), produksjonsnummer (F.Nr.) og modellbenævnelsen ved henvendelser til kundeservice, bestilling av reserve- eller tilbehørsdeler og tekniske forespørsler.

Hvis du tilkaller kundeservice på grunn av feil betjening, er kundeservice-teknikerens besøk ikke gratis selv om dette skjer i garantiperioden.

Installasjonsanvisning

Sikkerhetsinstrukser

- ⚠ OBS! Montering og tilkopling av nytt apparat skal kun utføres av autorisert fagmann. Følg denne instruksjonen, ellers tapes garantien.**

Ved montering og ved service må apparatet være koplet fra nettet. Slå av eller skru ut sikringene.

Allmenne retningslinjer for bruk av elektroutstyr, forskriftene til ansvarlige elektrisitetsverk og opplysningene i denne installasjonsveiledningen skal følges nøye.

En forskriftsmessig utført tilkopling skal bekreftes på siste side som bevis for garantien.



Caution!

Because of possible endangering by electro-magnetic sections and high-voltage only trained technicians can carry out repair work when using service instructions.

Forsiktig! – På grunn av mulig fare gjennom elektro-magnetiske felt og høyspenning, får kun skolerte teknikere foreta inngrep med hensyn til serviceinstruksjonene.

Innbygning i kjøkkenbenkplate

- ⚠ Den elektriske sikkerhet skal sikres ved forskriftsmessig montering.**

Berøringsvern og den elektriske sikkerhet i henhold til VDE-bestemmelsene må være gitt ved forskriftsmessig montering av apparatene i passende innbygningsskap som oppfyller gjeldende normer. Dette gjelder også for apparatets bakvegg. Denne må ikke være fritt tilgjengelig ved installasjonsløsninger med avstand til vegg.

Innbygningsskap må settes opp veltesikkert og forankres.

- Noter det produksjonsnummer (F.Nr.) som står på apparatets typeskilt i den trykte avbildningen av typeskiltet. Dette nummeret behøver man ved tilkalling av service.

Dimensjoner for Innbygning

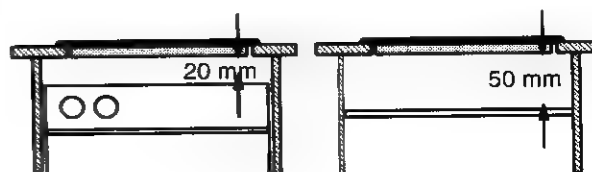
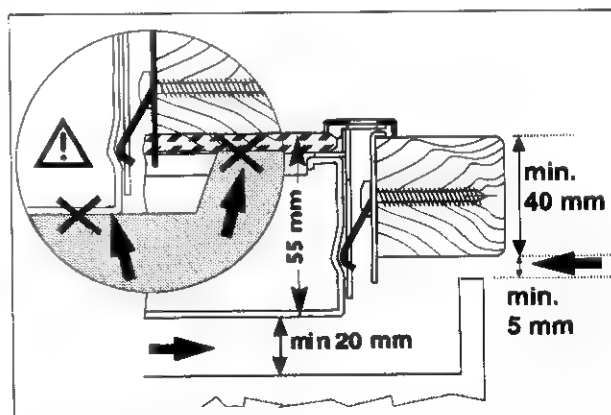
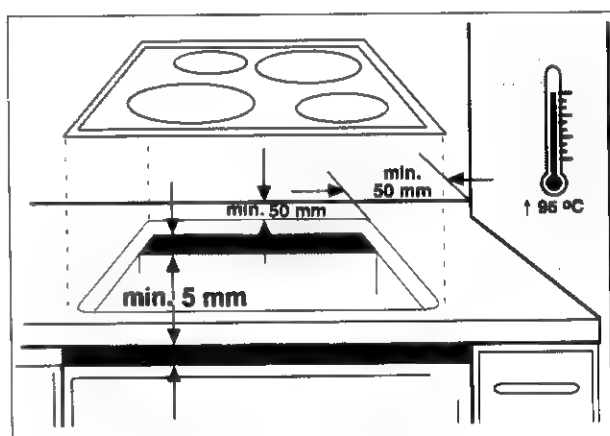
Åpningen i benkeplaten må svare til vanlige dimensjoner. Målskissen gir deg den nødvendige informasjon.

Ved induksjonskomfyrtopper skal

- den fremste traversen til det innebyggede skapet fjernes og
- bakveggen skal ha en luftspalte med en høyde på minst 5 mm eller så skal borer i tilsvarende størrelse anbringes.

Under kokefeltet må det være en fri avstand på minst 20 mm over den innebyggede ovnen og 50 mm over mellombunnen. Det må ikke monteres skuffer under kokefeltet.

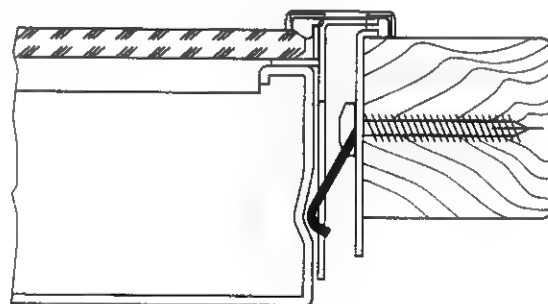
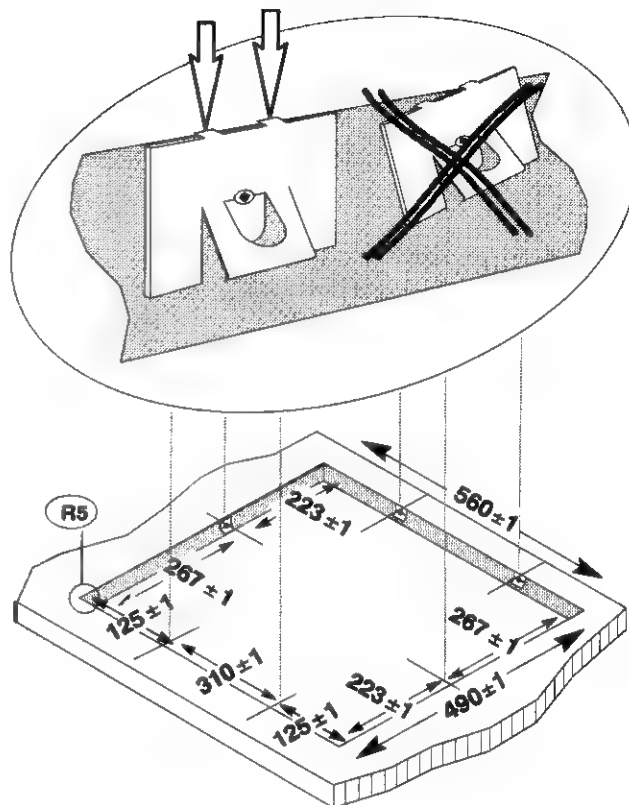
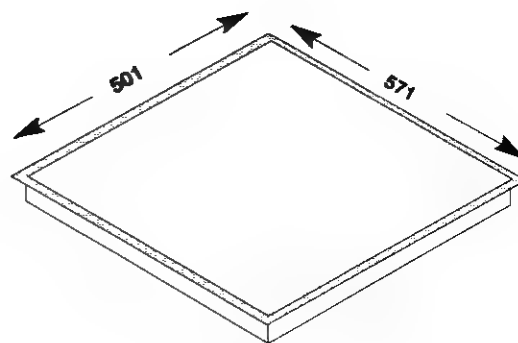
Kokefeltets sideavstand til høyskap må være minst 50 mm, til bakvegg minst 55 mm.




- i** Dette apparatet er, med henblikk på vern mot overopphetning av omliggende flater, et apparat av Y-type (IEC 335-2-6): Dette apparatet eller innbygningsskapet for apparatet kan stilles med bakvegg og en sidevegg inntil vilkårlig høye vegger eller møbler. Med den andre siden kan de stilles inntil et annet apparat eller møbler med samme høyde som apparatet.

Montering

- Skjær ut benkeplaten i samsvar med foreskrevet utskjæringsmål. Toleransene må ikke overskrides. Sag nøykatig langs den opprissede linjen. Anbefaling: Riss opp utskjæringen med stål nål. Kleb limbånd langs linjen for å hindre at belegget splittes opp under sagingen.
- Rengjør benkeplaten i området rundt utskjæringen.
- Ved fliset benkeplate må fugene i området hvor kokefeltet legges på være helt oppfylte med fugemasse.
- Fest deretter springfjærene med skruer i de markerte posisjoner i utskjæringen. Fjærenes vinkel brukes til anlegg på benkeplaten.
- Ved natur-, kunststein- eller keramikkplater kan fjærene limes inn med spesiallim (kunstharpiks-, tokomponent-klebestoff, etc.).
- Kokefeltet legges inn i utskjæringen fra oppsiden, sentreres og presses fast inntil, helt til fjærene smekker i lås.
- Kontroller at tetningen i hvilerammen sitter upåklagelig og at den hviler mot benkeplaten uten "hull". Bruk ikke silikon-tetningsmasse, det gjør en demontering vanskeligere hvis apparatet må til service.



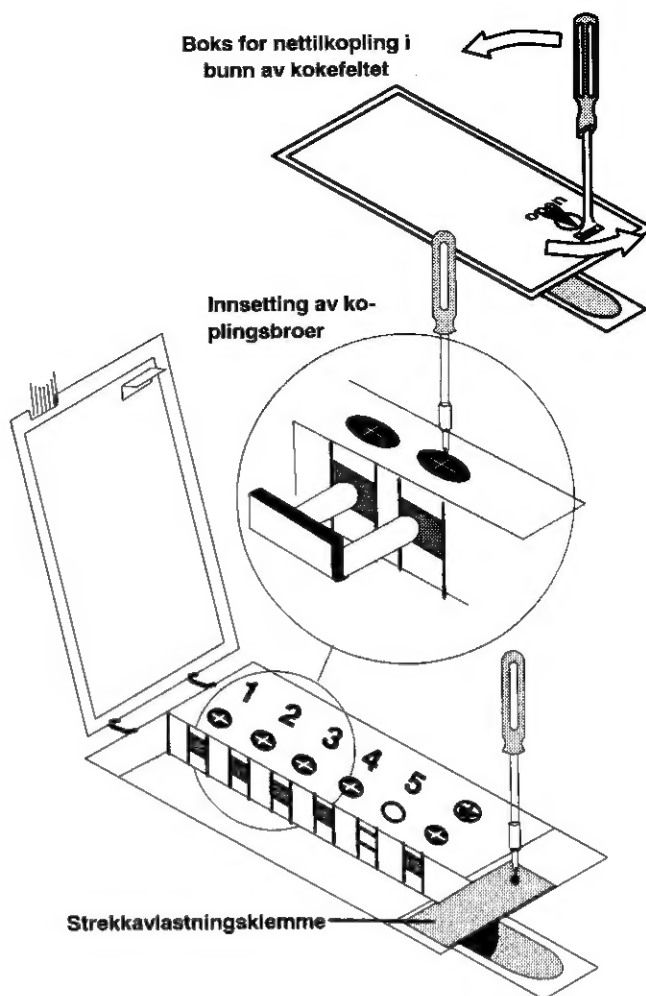
Elektrisk tilkopling

- Før tilkopling må man kontrollere at apparatets merkespenning, dvs. den spenning som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med eksisterende nettspenning. Typeskiltet befinner seg på komfyrtoppens nederste kledning.
- Varmeelementspenningen er AC 230 V ~. Apparatet fungerer også upåklagelig ved eldre nett med AC 220 V ~.
- Nettilkoplingen av komfyrtoppen skal utføres slik at det finnes en brytermulighet for alle poler med en kontaktåpningsvidde på minst 3 mm, f.eks. LS-automat, FI-sikkerhetsbryter eller sikring.
- En ledning av type H05VV-F eller av bedre kvalitet skal brukes som nettkabel.
- Klemmen for nettilkopling befinner seg under et deksel i bunnen av komfyrtoppen. Du kan åpne dekselet med en skrutrekker (fig.).
- Tilkoplingen skal utføres i samsvar med skjemaet. Tilkoplingsbroene skal settes inn i samsvar med koplingsskjema.
- Vernelederen tilsluttes klemme .
- Vernelederens leder må være lenger enn de strømførende ledere.
- **Kabeltilkoplingene skal utføres forskriftsmessig og klemskruene trekkes fast til.**
- Deretter skal strømledningen sikres med strekkavlastningsklemmen og dekselet lukkes ved at det presses fast på (smekker i lås).



Før apparatet slås på første gang, må man fjerne evt. beskyttelsesfolier eller klistremerker fra glasskeramikkflaten eller rammen.

Når man har koplet apparatet til strømforsyningen, skal alle kokesoner slås på maks. en liten stund i tur og orden for kontroll av at de er klare til bruk.



Tilkoblings-Skjema 230 V ~

2 N~		230 V ~	
Anschlussleitung	Muide!	Anschlussleitung	Muide!
connecting line	hob	connecting line	hob
conexión artesa	conexión eléctrica	conexión artesa	conexión eléctrica
① schwarz / black / negro	L1	① schwarz / black / negro	L1
② schwarz / black / negro	L2	② schwarz / black / negro	L1
③		③	
④ blau / blue / azul	N	④ blau / blue / azul	N
⑤ grün-gelb / green-yellow		⑤ grün-gelb / green-yellow	
verde-amarillo	PE	verde-amarillo	PE

Tekniske Data

Apparatets dimensjoner:

Bredde	571 mm
Dybde	501 mm
Høyde	55 mm
Volum	

Utskjæringens dimensjoner:

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Hjørne	R5

Opptatt effekt:

Kokesone fremme til venstre	2200/3000 W
Kokesone bak til venstre	1200 W
Kokesone bak til høyre	1200/2400 W
Kokesone fremme til høyre	1400 W

Samlet tilkoplingsverdi, maks. 7,2 kW

Varmeelementspenning 230 V ~ 50 Hz

Bestemmelser, normer, direktiver

Dette apparatet svarer til følgende normer:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
om sikkerhet på elektriske apparater for bruk i husholdning og liknende formål, og
- DIN 44546 / 44547 / 44548
om bruksegenskapene til elektriske komfyrer for husholdning.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
om grunnleggende sikkerhetskrav vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.



Dette apparatet svarer til EU-direktiv

- 73/23/EØF av 19.02.1973
(direktiv om lavspenning)
- 89/336/EØF av 03.05.1989
(direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet inkl. revisjonsdirektiv 92/31/EØF).

Typeskilt

Typeskiltet er plassert på undersiden av apparatet. Etter montering har man ikke lenger tilgang til typeskiltet. Noter derfor produksjonsnummeret (F.Nr.) i skjemaet under:

Husqvarna

MADE IN GERMANY

TYP: 55GAD 82AE PNC: 949 590 854 MODELL: QHC 901

230 V ~

F.Nr.:

Total max. 7,2 kW



Bekreftelse for tilkopling ved autorisert installatør

Apparatet ble forskriftsmessig tilkoplet den

Firma og montør

Underskrift



Husqvarna Svenska Försäljnings AB, 561 83 Huskvarna. Tel. 036-14 60 00

Husqvarna Elektro a.s., Postboks 215 Økern, 0510 Oslo. Tel. 22 63 55 60

Husqvarna Husholdningapparater A/S, Lundtoftevej 160, 2800 Lyngby. Tel. 45 88 70 77

Husqvarna, Oy Electrolux AB, Teollisuuskatu 1A, 00510 Helsinki. Puh. (90) 77 00 1